

Salumificio Dassena S.N.C. Di Dassena Massimo & C.

43011 spigarolo di Busseto (PR) – Strada del

Lino 24

tel. 0524 – 92367

Cod. Fisc. e Partita IVA 00167980341

bollo CEE 9-230/L



Oggetto : HACCP

Con la presente vogliamo comunicarVi che il Salumificio Dassena si adopera nel praticare e rispettare le vigenti norme sulla sicurezza alimentare Stabilite dalla Legge sull'HACCP.

Nello specifico vengono eseguiti giornalmente controlli di Qualità e di Salubrità per garantirVi il miglior prodotto possibile.

Oltre alla qualità garantiamo il massimo in termini di rintracciabilità delle materie prime impiegate e prodotti utilizzati.

Oltre agli autocontrolli eseguiti dallo Staff del Salumificio vengono anche eseguite revisioni, checkup e controlli da parte di Veterinari e da esperti nel settore che ci forniscono consigli e ci aggiornano sulle nuove leggi alimentari.

Il nostro ufficio Veterinario che ci aiuta nel controllo di Salubrità\Qualità è l'AUSL n°5 di Fidenza (PR). La nostra autorizzazione ministeriale è la numero con Bollo CE 9-230/L.

Nel caso Vogliate approfondire riguardo a informazioni relative ai documenti sull'HACCP, questi sono disponibili presso il Ns. salumificio.

Tutto questo viene svolto dal Salumificio Dassena per garantire ai propri Clienti un migliore servizio e la massima qualità possibile.

Distinti Saluti